

le Clos du Caillou

NATURE - Côtes du Rhône



Rouge 2014

Millésime 2014

Un millésime de terroir et de vigneron.

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.

Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec (1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.

En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.

Ce millésime 2014, se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1% vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.

2014 » Quand le grenache pinote ! »

Date de création de cette cuvée: 2011

Age moyen des vignes: Carignan 55 ans - Grenache 40 ans - Syrah 24 ans

Cépages: 50 % Grenache, 30% Carignan et 20% Syrah

Caractéristique du sol: Sol composé de sables

Rendement: 27 hl/ha

Vendanges: Manuelles avec tri directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kg sous protection de neige carbonique.

Début des vendanges le 17 septembre pour la syrah et le 23 septembre pour le grenache et le 1 octobre 2014 pour le carignan.

Vinification: En grappes entières, sans ajout de sulfite de l'encuvage jusqu'à la mise en bouteilles. Vinification en macération carbonique, en cuve inox. Cuvaison de 14 jours pour le grenache, 7 jours pour la syrah et 8 jours pour le carignan.

Date de mise: Le 20 janvier 2015

Dégustation: Ce vin présente une superbe robe rouge aux reflets violets. Le nez est subtil sur des arômes de prunes noires fraîches, de baies de bleuets d'Amérique et de fleur de lys. La bouche est croquante sur des arômes de fruits noirs, de myrtilles et de mûres sauvages, avec une belle onctuosité

Accords: *Cochon de lait à la broche - tartiflette - mont-d'or au four - chiffonnade de jambon.*

Vieillessement: A boire sur la fraîcheur du fruit. (2015-2019)

